

Um setor rastreável

Conheça algumas soluções presentes na indústria para trazer às claras o histórico da produção de pescado

Texto: Marcela Gava

com o processamento e a distribuição desconhecidos.

Desde 09 de dezembro de 2015, data de publicação da RDC nº 24/2015 no Diário Oficial da União pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa), isso não pode mais acontecer. Na prática, toda vez em que um produto alimentício, sua embalagem ou algum ingrediente apresentar qualquer sinal de risco à saúde do consumidor ("probabilidade de ocorrência de um efeito adverso à saúde e da gravidade de tal efeito, como consequência de um perigo ou perigos nos alimentos", como

diz a lei) ele poderá ser recolhido.

squeça o enigma do peixe

capturado ou despescado

O próprio fabricante tem a chance de fazer isso de forma voluntária ou então o recolhimento será feito pela Anvisa. Nesta segunda opção, o fabricante terá apenas 48 horas para preparar um relatório e explicar o que aconteceu. Mas se quiser evitar o risco de omissões, erros e futuras sanções, precisa preparar o relatório por iniciativa própria e apresentar à Anvisa assim que identificar a necessidade de recolhimento. Se as regras não forem cumpridas, a multa é pesada. Varia entre R\$2 mil a R\$1,5 milhão, além da retirada obrigatória de

itens à venda, uma eventual interdição e cassação do registro no órgão.

Quem vende pescado no Brasil consegue, se quiser, se livrar desse perigo e apresentar o atestado de antecedentes do produto com a ficha completamente limpa. A rastreabilidade e as certificações são recursos com potencial para colocar o setor na rota da transparência.

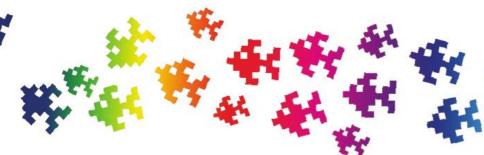
Baseada em aplicativos e softwares, a rastreabilidade atua como uma espécie de GPS. Por meio dela, acompanha-se a movimentação do pescado pelos diferentes estágios de produção, processamento e distribuição.

Três pontos centrais colocam o sistema em prática: qual é o produto (no caso, espécie do peixe, quantidade, embalagem), de onde ele veio (origem) e para onde ele foi (destino). Essa tríade é conhecida como Rastreabilidade Interna, com a qual se registra em cada elo da cadeia uma parte da história do produto.

No entanto, segundo **Heidy Milan, gestora de contas da PariPassu,** os dados em questão muitas vezes são insuficientes para que se tenha um recall eficiente. "Para isto é necessário um sistema de rastreabilidade compartilhado, ou o que chamamos de Rastreabilidade de Cadeia", argumenta. Como o próprio nome indica, tratase de um processo em que todos os elos participam. Nesta modalidade, um código único é gerado para o alimento e, conforme ele é produzido, processado, armazenado e distribuído, as informações são adicionadas em cada etapa. "Para que este sistema seja implantado, todas as informações da rastreabilidade interna são vinculadas ao códiao, da produção ao varejo", explica Milan. Ou seja, uma vez gerado o código inicial, o próximo elo deve indicar que o recebeu de seu fornecedor e enviou para a etapa seguinte. É assim que o produto chegará à gôndola com o currículo completo.

Os dados ficam disponíveis ao consumidor final e podem ser acessados por meio de um código QR Code. De acordo com Milan, é possível visualizar a localização da piscicultura ou a área marítima em que a espécie foi pescada, onde fica a indústria em que o produto foi processado – ou se for um pescado fresco, o local de distribuição – e por fim, se passou pelo Centro de Distribuição do varejo em que está sendo adquirido.





As vantagens de ser visível

Minimizar impactos da RDC 24/2015 e outras legislações futuras estão entre as vantagens. "Se o varejo não consegue identificar de quem comprou o produto que está no seu estoque, terá que retirar toda mercadoria, independente da origem", exemplifica Milan.

Soma-se ao quadro de benefícios a criação de uma nova forma de comunicação com o consumidor. Afinal, mais do que acessar os dados reunidos pelo rastreio, este também tem a possibilidade de encaminhar uma avaliação ou reclamação sobre o produto. O resultado dessa transparência é um consumidor mais participativo no processo de aquisição do seu alimento.

A rastreabilidade também costuma ser um requisito para as empresas que estão interessadas em receber certificações. Por exemplo, muitas certificadoras cobram um sistema eficiente de acompanhamento dos produtos para comprovar que a empresa tem controle de todo elemento que entra na linha de produção. Isso afasta a possibilidade de um produto certificado ser misturado com outro não certificado, acarretando na venda da mercadoria errada.

"A certificação atesta que um determinado produto ou processo está adequado às regras ou normas que aquela certificação preconiza. Um sistema de rastreabilidade com gestão de qualidade e de processo apoia na criação das evidências para a afirmação de que aquilo que foi certificado ocorre diariamente", coloca Milan.

Origem sustentável

Tanto para a pesca selvagem quanto para a aquicultura, a procedência do produto é garantida por certificações. Muitas delas baseadas no Código de Conduta para a Pesca Responsável da FAO, agência da Organização das Nações Unidas (ONU) para agricultura e alimentação – que em 2015 completou

20 anos. As certificações internacionais continuam desembarcando no Brasil para promover algo que já é realidade em outros lugares, como Estados Unidos e países da Europa: atender à exigência de varejistas e dos consumidores por pescado de origem sustentável.

Em geral, os programas de certificação são independentes e possuem caráter voluntário, ou seja, o produtor ou a empresa se propõem a ser auditados. Guilherme Blanke, diretor da Noronha Pescados, que já teve produto certificado à venda, explica que, inicialmente, é certificada uma espécie de pescado em uma região específica – por exemplo, a pesca da polaca no Alasca. "Uma vez que a espécie é verificada como sustentável, as empresas envolvidas no processamento e comercialização deste produto podem se certificar como parte da cadeia de custódia", comenta. Isso significa que cada etapa pertencente à cadeia de suprimento será avaliada para comprovar que não há riscos de substituição de espécies durante o processamento ou a distribuição.

Jessica McCluney, coordenadora de sustentabilidade da Trident Seafoods, acrescenta que essa exigência é eficaz para assegurar a integridade do lote. Mas, segundo ela, muitas empresas já possuem sistemas de rastreabilidade interna para outra finalidade, como o cumprimento dos requisitos de segurança alimentar e recall de produtos. "O desafio é equilibrar esses sistemas para evitar custos redundantes", alerta.

Ponto de partida

Como primeiro passo ao interessado em auditar seus processos, a certificação italiana Friend of the Sea exige o preenchimento de um formulário on-line. Segundo o fundador, Paolo Bray, esse documento inclui informações importantes em relação ao tipo de atividades a serem auditadas:



"A rastreabilidade é uma prática muito bem estabelecida em outros países e que tem tomado forma cada vez mais rápido no mercado brasileiro", afirma Heidy Milan, da PariPassu

espécies envolvidas, métodos de pesca ou tipo de produção, número de barcos envolvidos, áreas de aquicultura e zona geográfica onde a atividade ocorre. "Com esses dados é feita uma pré-avaliação para entender se há condições para a certificação", descreve Bray. Em caso afirmativo, são realizadas auditorias no local feitas por profissionais de organizações independentes, como Bureau Veritas, GlobalTrust e SGS.

"Na fase de auditoria, pode aparecer a necessidade de programar uma ação corretiva", aponta ele. Neste caso, a empresa tem liberdade para propor e desenvolver soluções que, em seguida, serão analisadas pelos auditores em uma segunda etapa de avaliação. Se for considerado que a empresa atende aos requisitos, são produzidos dois certificados: um da auditoria para atestar a conclusão da inspeção de controle e outro da certificadora autorizando o uso do logo nos produtos auditados.

Uma vez emitida, a certificação tem uma validade estipulada que varia conforme as exigências de cada certificadora. Em alguns casos, são necessárias auditorias de super-



Fornecedores

Controle de perigos na ração

Johan Den Hartog, diretor da consultoria GMP+ International, escreveu um artigo especialmente à Seafood Brasil (veja aqui na íntegra em nosso site: http://bit.ly/gmpplus) em que ele descreve os possíveis riscos de segurança alimentar e a forma de controlá-los de uma maneira transparente e de acordo com as normas internacionais no segmento aquícola.

Feed safety

A prática mostra que ingredientes das rações para pescado podem ser contaminados por substâncias químicas (naturais — como as micotoxinas —, industriais — metais pesados e dioxinas ou resíduos de produtos veterinários — e físicas (pedaços de metal, vidro, plástico ou madeira), além de agentes biológicos (bactérias, vírus, fungos e parasitas).

Como fazer?

A primeira coisa é implementar um programa adequado de pré-requisitos: manutenção de áreas construídas e maquinário, treinamento de funcionários, higiene e limpeza, controle de pragas etc. Isso cria um nível básico de controle de possíveis perigos.

Depois, o HACCP (sigla em inglês para Hazard Analysis and Critical Control Points, ou Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle) é uma ferramenta para identificar perigos específicos na produção, que podem ter permanecido após o programa de pré-requisitos.

Isto resultará na identificação dos reais riscos no processo de produção e na adoção de medidas adequadas de controle, além de monitorar a efetividade desses procedimentos.

visões com frequência anual antes de o selo se expirar.

Com diretrizes rigorosas, pode parecer que as certificações estão restritas apenas a grandes empreendimentos e pesca de larga escala. No entanto, este não é o caso desde a criação de iniciativas voltadas às pescarias de escala menor. Por exemplo, o selo Best Aquaculture Practices (BAP), da Global Aquaculture Alliance (GAA), desde o ano passado atua com o programa iBAP, indicado a operações de aquicultura que ainda não estão totalmente preparadas para a certificação BAP. "As operações que estão incluídas no programa iBAP concordam em seguir um plano de



De acordo com Paolo Bray, cerca de 500 empresas distribuídas por 59 países possuem produtos certificados pela Friend of the Sea

adequação aos padrões BAP, passo a passo e com metas conclusivas", comenta Silvio Romero Coelho, coordenador da BAP/GAA no Brasil.

Segundo ele, pequenos produtores, independentemente de operações certificadas individualmente, podem obter a certificação como parte integrante de Módulos Operacionais Integrados, grupos de indivíduos ou de áreas específicas de cultivo. "Os investimentos envolvidos na obtenção da certificação são reduzidos para estes Módulos Operacionais, possibilitando o acesso de pequenos e médios criadores para a certificação", pontua.

Outro ponto importante das certificações é seu escopo de aplicação global. Mas, mesmo que as diretrizes não sejam regionais, existem alguns empecilhos inerentes ao Brasil para a implantação. Laurent Viguié é gerente dos programas MSC, destinado a capturas selvagens, e ASC, com foco em aquicultura, e destaca uma dificuldade: "Para a MSC, o principal problema são os planos de gerenciamento, pois é necessário que as pescarias sejam capazes de implantar mudanças".



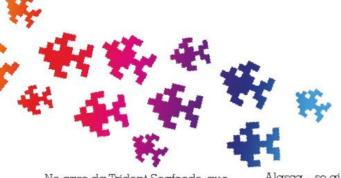
Confusão de selos

Certificações das mais variadas "espécies" estão em operação no setor, o que pode deixar o candidato confuso na escolha de uma que se adeque aos interesses. Guilherme Blanke acredita que a escolha da certificadora se dá a partir da análise de sua credibilidade. "Ela [a certificadora] deve ser avaliada de acordo com o rigor adotado no controle das certificações da pesca e das empresas que fazem parte da cadeia de custódia", defende.



Para Silvio Romero Coelho, a cadeia produtiva da aquicultura brasileira está atingindo um novo patamar de desenvolvimento





No caso da Trident Seafoods, que é especializada em comercializar pescados do Alasca, a escolha foi por dois programas distintos: Alaska Responsible Fisheries Management (RFM) e MSC. "Participamos de dois programas de certificação para dar aos nossos consumidores opções de escolha", justifica Jessica McCluney. O sistema RFM inclusive aplicou recentemente para conseguir o reconhecimento da Global Sustainable Seafood Initiative (GSSI), um grupo internacional que surgiu para ser uma espécie de certificadora das certificadoras. Por meio de uma análise de sete pontos-chave, chamado de benchmark tool, a GSSI indica se os parâmetros de um sistema de certificação - que pode até ser governamental, como no caso do

Alasca – se ajustam às diretrizes do Código de Conduta da FAO. Na prática, eles podem habilitar para reconhecimento mundial uma certificação independente de certificadoras privadas.

Medalha de ouro

A Gomes da Costa
reúne os selos Friend of the
Sea, Selo Social, ISO 9001
e Dolphin Safe. Segundo
Luis Manglano, gerente
de marketing corporativo
da marca, pesquisas
indicam que o consumidor
de pescado em conserva
vê de forma positiva as
ações de sustentabilidade



Pescado do Alasca está sob supervisão dos dois sistemas de gestão rigorosos: o Estado do Alasca e o governo federal dos Estados Unidos

SPERRE

DESDE 1937, NORUEGA



Desde 1937, a **Brødene Sperre** produz e exporta pescados noruegueses.

Hoje é a maior exportadora do Bacalhau da Noruega para o Brasil.

Para conveniência do consumidor e do varejo, apresentamos o bacalhau salgado cortado e embalado na origem. Visite nosso estande na **APAS 2016** de 2 a 5 de maio e conheça as novidades

(Pavilhão azul, nº 160, rua A/4).

Fornecedores



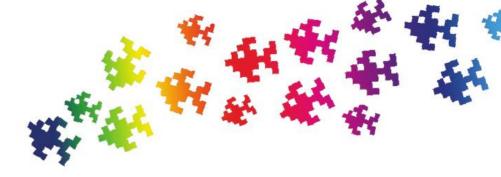
Na opinião de Luis Manglano, a adesão de empresas às certificações ajuda a sustentabilidade da cadeia de produção no longo prazo

das empresas. "Mas ainda não é um fator de compra no Brasil. Em países como Itália e Alemanha, por exemplo, os selos de sustentabilidade exercem influência maior", explica.

Para ele, neste momento é importante desenvolver ações direcionadas à sustentabilidade, fundamentais para o futuro da cadeia de suprimentos. "As certificações estimulam as empresas a assumir a responsabilidade pelo cuidado com o meio ambiente e com a comunidade onde estão alocadas", pontua Manglano.

Entre os consumidores brasileiros, um forte incentivo às certificações de pesca está por vir com as Olimpíadas 2016. O Comitê Olímpico decidiu servir apenas pescado sustentável – certificado pela MSC e ASC - durante o evento, priorizando produtos brasileiros. Essa medida já foi adotada em 2012 quando os Jogos foram sediados em Londres, e se repetirá no Rio de Janeiro para reforçar o consumo sustentável.

O lado ruim da iniciativa é que não será possível contar com produtos brasileiros de pescas selvagens, já que não foram certificados a tempo. "Já na aquicultura, pela ASC, espe-



ramos oferecer truta, tilápia e bivalves certificados no Rio de Janeiro, assim como camarão e tilápia do resto do Brasil", fala Laurent Viauié.

Para ele, trata-se de um passo muito importante, já que informará a mídia e

o público geral em relação à sustentabilidade na pesca e às boas práticas na aquicultura. "Espero que tenha um impacto no mercado brasileiro ao sensibilizar as pessoas para as questões que tanto a indústria de pesca quanto a aquicultura enfrentam." 👄

CERTIFICAÇÕES



Friend of the Sea

Baseado nas diretrizes da FAO, trata-se de um programa internacional de certificação disponível para produtos originados tanto de pescarias

quanto de aquicultura sustentáveis.

www.friendofthesea.org



Marine Stewardship Council (MSC)

O MSC é uma organização não governamental que estabelece

normas de sustentabilidade para a captura selvagem. O rótulo da MSC assegura que o produto pesqueiro foi originado a partir de uma fonte sustentável.

www.msc.org



Aquaculture Stewardship Council (ASC)

Organização independente que promove padrões globais para uma aquicultura responsável. Reconhece as operações sustentáveis por meio da certificação ASC, que é baseada nos Códigos de Boas Práticas ISFAL

www.asc-aqua.org



Best Aquaculture Practices (BAP)

É o programa internacional de certificação da Global Aquaculture Alliance (GAA) baseado em padrões de

desempenho para toda a cadeia produtiva da aquicultura, objetivando assegurar a produção de alimentos saudáveis com práticas responsáveis.

www.bap.gaalliance.org



Responsible **Fisheries** Management (RFM)

Coordenado pelo Alaska Seafood Marketing Institute,

trata-se de um modelo de certificação aplicado no Alasca baseado nas diretrizes da FAO. Está em fase de homologação pela GSSI (www.ourgssi.org).

www.certification.alaskaseafood.org



GMP+

Focada em nutrição animal, a certificação GMP+ FSA atesta a segurança alimentar em diversos tipos de empresas, da produção

de ingredientes aos fabricantes de ração, incluindo transporte, fornecedores de aditivos, pré-misturas e ração composta.

www.gmpplus.org



Está no DNA

Disponível na indústria de alimentos, é um selo de garantia cujo intuito é assegurar a verdadeira composição da matéria-prima por

meio de testes de DNA

www estanodna com

